

食中毒注意報 (第22号)

令和4年8月24日

大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

食中毒が発生しやすい気象状況になりましたので、食べ物の調理加工や保存については十分気をつけてください。

発令基準 (8月中)	①前日の最高気温が30℃以上かつ前日の平均湿度が80%以上 又は ②当日の最高気温(予想)が30℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が80%以上 又は ③最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日 (ただし、基準③の発令は3日に1度を限度とする。)
---------------	---

	3日前	2日前	前日	当日(予想)
最高気温			33.5℃	32℃
平均湿度			78%	83%
最低気温	24.9℃	26.6℃	26.6℃	27℃
不快指数 (参考)			84	85
天気 (参考)			曇	曇

近頃流行している「低温調理」レシピは、おいしさを追求するあまり、どうしても加熱不足になりがちです。

肉の加熱についての注意していただきたいポイントは次の3つです。

- ①低温調理をする際は、低温調理器や公式HPが出している正しいレシピに従い器具も用いて温度と時間の管理をしましょう。皆さんが思っている以上に、低温調理は時間がかかります。
- ②肉の見た目では、食中毒を防ぐ安全な加熱をできたかどうか判断するのは不可能です。自己流アレンジは禁物です。
- ③塊肉の表面を焼いた後にアルミホイルで包んだり、肉をジッパー付き袋に入れ、沸騰させた後に火を止めた湯につけっぱなしにするなど、余熱を利用するレシピは、肉の内部温度が食中毒を防止できるほどには上がらないので、やめましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056
Fax : 097-506-1743